

## **RINGKASAN EKSEKUTIF**

Ubi merupakan bahan baku makanan yang berasal dari kelompok umbi-umbian, juga terdapat beberapa jenis ubi yang terdapat di Indonesia, antara lain, ubi ungu, ubi cilembu, ubi madu, dan ubi putih. Varian ubi ini mempunyai karakteristik dan rasa yang berbeda-beda, seperti ubi ungu yang mempunyai tekstur warna ungu baik di kulitnya maupun dalam buahnya, ubi ungu ini mempunyai nilai lebih dibandingkan dengan varian ubi lainnya, karena mempunyai kandungan gizi yang lebih dan mempunyai zat anti oksidan di dalam pigmen ungu tersebut. Manfaat dari ubi ungu ini antara lain bisa mengikat karbondioksida atau gas- gas beracun dari polusi udara, bahkan dapat menjadi anti kanker bagi tubuh seseorang, dengan manfaat tersebut menjadikan ubi ungu lebih bagus dibanding dengan varian ubi lainnya.

Pemerintah sekarang ini juga sedang mempromosikan diversifikasi pangan pengganti beras, sehingga peluang untuk menciptakan makanan selain dari bahan baku beras terbuka lebar. Para pemain bisnis juga belum banyak yang mengambil pasar umbi-umbian, tetapi sekarang ini pasar sedang terfokuskan dengan produk- produk dari bahan singkong, sehingga pasar untuk bahan dasar ubi masih terbuka lebar. Harga bahan baku ini juga termasuk murah, harga perkilogram antara Rp. 2.500,00 – Rp. 3.500,00, sehingga harga pokok produksi masih tergolong rendah. Pangsa Pasar di Yogyakarta untuk pasar kuliner semakin terbuka lebar, seiring dengan adanya pertumbuhan para pendatang yang akan menempuh pendidikan di Yogyakarta khususnya bagi mahasiswa dari luar kota, dengan karakteristik mahasiswa atau anak muda selalu menginginkan produk baru dan inovatif.

Alasan tersebut menggugah kami untuk mendirikan usaha dibidang kuliner khususnya makanan snack yang berasal dari bahan baku ubi ungu dengan brand “ubiyabi”, ubi meleleh, ubi ungu asli yang dikukus dan dicampur dengan coklat/ keju meleleh, dan diberi aneka topping. Produk ini baru dipasaran saat ini sehingga pesaing belum banyak bermunculan sehingga, edukasi pasar secara terus menerus, menjadikan sebagai strategi pemasaran yang utama. Dari keunikan ide yang kami rangkum dalam usaha ini kami optimis bahwa kami layak mendirikan usaha ini serta dapat diterima oleh masyarakat secara luas

**Kata kunci :** Perencanaan, usaha, pengembangan, olahan ubi ungu, kuliner.